

Antipasti (starter)

-
- Tartare al coltello di vitello Fassone, maionese alla senape e battuto di acciuga € 22,00
Piedmont beef tartare, with mustard mayonnaise and chopped anchovy
 - Il Monferrato..... nel piatto € 22,00
Piedmont typical mixed starter
 - Il Girello di Fassone al Corona Reale € 18,00
Topside beef with tuna sauce (vitello tonnato)
 - Patè di foie gras al sauternes, frutta fresca in composta e cialda di croissant tostata € 22,00
Duck foie gras patè, with fresh fruits jam and toasted croissant
 - Selezione di salumi misti con la nostra insalata russa € 20,00
Platter of cured meats with insalata russa
 - La Trota: insalatina di trota affumicata, lamponi, mirtilli e croissant € 22,00
Salmon trout fillet salad, with raspberry, blueberry and croissant
 - Insalatina di polpo con pomodoro camone, sedano e basilico € 24,00
Octopus salad with fresh tomato, celery and basil
 - Cialda croccante, tonno di coniglio nostrano e la giardiniera alla vecchia maniera € 18,00
Cold boiled rabbit marinated in olives oil, pickles with anchovy, and bread wafer
 - Peperone di Carmagnola arrosto, con bagna estiva di verdure e acciughe € 18,00
Roasted pepper with anchovy and vegetables sauce
 - Baccalà mantecato, crema di piselli e menta, e cialda al mais € 22,00
Creamed cod, peas and mint cream, and corn wafer

Primi Piatti (first courses)

-
- Un classico: I nostri agnolotti ai tre arrosti, con il suo ristretto € 18,00
Monferrini ravioli with restricted braised beef (gravy)
 - Tagliolini ai 30 tuorli mantecati con Reggiano, e grattata di tartufo nero estivo € 24,00
Egg noodles creamed with parmesan, and grated black truffle
 - Dalla tradizione: Tagliolini ai 30 tuorli con ragù monferrino € 18,00
Typical Piedmont dish: egg noodles with meat sauce
 - Gnocchi di patate con crema di pomodorino e basilico, fave e pecorino € 18,00
Potato dumplings with fresh tomato and basil, fava beans and pecorino
 - Ravioli di bufala spadellati con melanzane, pomodoro e basilico € 18,00
Ravioli pasta stuffed buffalo mozzarella, with aubergine, basil and tomato ragout
 - Pasta corta di grano duro Verrigni trafilata a bronzo, patate e cozze € 18,00
Verrigni short durum wheat pasta, potato and mussels
 - Zuppa di verdure estive dell'orto € 16,00
Mixed vegetables soup
 -

Secondi Piatti (main courses)

- Tagliata di Fassone di Moncalvo, patate arrosto al rosmarino	€ 28,00
Sliced grilled beef, rosemary roasted potatoes	
- Brasato di Fassone cotto morbido alla Barbera, soffice di patate all'olio	€ 28,00
Braised beef cooked in Barbera wine, with potato mousse	
- Tomahawk di maialino nero piemontese, alla valdostana	€ 28,00
Breaded dark pork rib, pan-fried with cheese and cooked ham.	
- Quaglia farcita e arrostita, con ratatouille di verdure	€ 26,00
Roasted quail with vegetables ratatouille	
- Il Bollito d'estate: insalata tiepida di muscolo lessato di Fassone e fagiolini marinati	€ 28,00
Warm boiled beef salad with sweet and sour green beans	
- Tagliere misto di formaggi "Az. Parola": capra, mucca, pecora con confetture e frutta fresca	€ 24,00
Platter of cured cheese, with fruit jam and fresh fruit	
- Medaglioni di polpa di cervo alla griglia, frutti di bosco spadellati, crema di patate	€ 26,00
Grilled venison cooked with sauteed wild berries, with potato cream	
- Trippa mista stufata con pomodoro, patate e basilico	€ 22,00
Tripe soup with tomato, potato and basil	
- Carpione di polpette di vitello, cipolla di Tropea e zucchine	€ 24,00
Cold sweet and sour veal meatballs, with Tropea onion and zucchini (Piedmont carpione)	
- Insalata mista di misticanza e verdure fresche	€ 14,00
Mixed salad of garden vegetables	

IN QUESTO LOCALE NON VIENE APPLICATO IL COPERTO - THIS RESTAURANT DOES NOT APPLY THE COVER CHARGE

Dolci (dessert)

€ 10

- Il tiramisù di Bea	Bûnet, composta di pesche e il suo sorbetto
Tiramisù	Chocolate pudding, with peach jam and peach sorbet
- Insalata di frutta fresca con sorbetto	Zuppa di ciliegie al Porto, con gelato
Fresh fruit salad with sorbet	Cherries flavoured with Porto, and ice cream
- La Pesca al forno, ripiena con cioccolato e amaretti, e gelato	Coppa di fragole fresche e meringa, con gelato al fiordilatte
Baked peach with chocolate and amaretti biscuit, with ice cream	Milk ice cream with fresh strawberries and meringue
- Mousse ai tre cioccolati	Bavarese allo yogurt, albicocca e mandorle, con frutta fresca
Black and white chocolate mousse	Yogurt, apricot and almond bavarian, with fresh fruits
- Torta Monferrina: mele, cioccolato e amaretti	
Cake with apple, chocolate and amaretti biscuit (Monferrato cake)	